

PATVIRTINTA
Kauno lopšelio-darželio „Vaidilutė“
Direktorius 2023 m. rugsėjo 20 d
Įsakymu Nr. 1.6-86

KAUNO LOPŠELIS-DARŽELIS „VAIDILUTĖ“ 191636596 VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I. SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau Aprašas) parengtas vadovaujantis:
 - Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymu Nr. V-394 „Dėl Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymo Nr. V-964 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ (nauja redakcija) 2020 m rugpjūčio 18 d. Nr. V-1862 pakeitimu;
 - Kauno miesto savivaldybės visuomenės sveikatos biuro „Vaikų maitinimo organizavimo, Kauno miesto savivaldybės ugdymo įstaigose, vykdančiose ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, tvarkos aprašu“, patvirtintu direktoriaus 2021 m. vasario 12 d. įsakymu Nr. V- 6;
 - Vaikų maitinimo organizavimo, vykdymo ir priežiūros Kauno miesto savivaldybės įstaigose, vykdančiose ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, tvarkos aprašu, patvirtintu Kauno miesto savivaldybės tarybos 2021 m. spalio 19 d. sprendimu Nr. T-416.
2. Aprašas nustato vaikų maitinimo, vykdomo Kauno lopšelyje-darželyje „Vaidilutė“ (toliau – Lopšelis-darželis), reikalavimus.
3. Aprašo tikslas – nustatyti vaikų, ugdomų pagal ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, maitinimo organizavimo dalyvių funkcijas ir užtikrinti vaikų sveikatai palankios mitybos organizavimą, maisto saugą ir kokybę, kad būtų patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologiniai poreikiai, ugdomi sveikos mitybos įgūdžiai.

II. SKYRIUS SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽTYS

4. Apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžtys:
 - 4.1. **cukrus** – monosacharidai ir disacharidai, esantys maisto produkte;
 - 4.2. **greitai gendantis maisto produktas** – šviežias, atvėsintas arba sušaldytas maisto produktas, kuriam laikyti ir vežti reikalinga tam tikra temperatūra, kurioje jis išlieka saugus vartoti;
 - 4.3. **iš dalies hidrinti** (iš dalies sukietinti, iš dalies hidrogenizuoti) augaliniai riebalai – skysti augaliniai aliejai, hidrinimo proceso metu paversti pusiau kietais;
 - 4.4. **patiekalas** – paprastai vienoje lėkštėje patiekiamas vartoti šaltas ar šiltas maistas;
5. **pridėtiniai cukrus** – gėrimo ar patiekalo gamybos metu įdėta sacharozė, fruktozė, gliukozė, gliukozės sirupas, fruktozės sirupas, gliukozės-fruktozės sirupas ir kitų formų monosacharidai ir disacharidai, taip pat cukrus, esantys įdėtame meduje, sirupuose, vaisių sultyse ir vaisių sulčių koncentratuose;
6. **pritaikytas maitinimas** – maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remisinės jų būklės ir kt.) nulemtų, asmens individualių maisto medžiagų ir energijos poreikių patenkinimą, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas

gydytojo;

7. **šiltas maistas** – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +68 o C temperatūroje;
8. **tausojantis patiekalas** – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai;
9. **valgiaraštis** – patiekiamų vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas;
10. **maisto davinys** – lengvai paruošiami arba paruošti vartoti maisto produktai ar patiekalai, kurie išduodami tam tikram laikotarpiui pagal sveikatos apsaugos ministro nustatytas vidutines rekomenduojamas paros normas ir yra supakuoti, kad būtų galima saugiai nešti, vežti ar kitaip transportuoti;
11. **Maitinimo organizavimo specialistas** – Biuro Maitinimo organizavimo skyriaus specialistas, vykdamas maitinimo organizavimo priežiūrą Lopšelyje-darželyje;
12. **Neesminis valgiaraščio pakeitimas** – valgiaraščio pakeitimas, kai pakeitus vieną tos pačios maisto produktų grupės produktą ar patiekalą kitu, valgiaraščio maistinė ir energinė vertė išlieka tokia pati arba pakinta, nenukrypstant nuo rekomenduojamų paros normų daugiau kaip 5 procentus;
13. **Perspektyvinis valgiaraštis** – ne mažiau kaip 15 darbo dienų sudarytas ir Lopšelio- darželio direktoriaus patvirtintas valgiaraštis;
14. **Preliminarus valgiaraštis-reikalavimas** – kitai darbo dienai parengtas valgiaraštis vadovaujantis perspektyviniu valgiaraščiu pagal einamosios dienos valgančiųjų skaičių, nepatvirtintas Lopšelio-darželio direktoriaus;
15. **Valgiaraštis-reikalavimas** – valgiaraštis, parengtas vadovaujantis perspektyviniu valgiaraščiu pagal einamosios dienos valgančiųjų skaičių ir patvirtintas Lopšelio-darželio direktoriaus;
16. „**Valga IS**“ – maitinimo administravimo Įstaigose informacinė sistema, kurioje tvarkomi Lopšeliuose-darželiuose maitinimo valdymo ir apskaitos duomenys (renghamas perspektyvinis valgiaraštis, patiekalų technologinės kortelės, valgiaraščiai-reikalavimai, tvarkomi ir kaupiami maisto produktų sandėlio apskaitos duomenys);
17. **Visuomenės sveikatos specialistas** – Kauno miesto savivaldybės visuomenės sveikatos biuro (toliau – Biuras) visuomenės sveikatos specialistas, vykdamas visuomenės sveikatos priežiūrą įstaigose;
18. Kitos Apraše vartojamos sąvokos apibrėžtos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakyme Nr. V-964 „Dėl Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakyme Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2021 „Maisto higiena“ patvirtinimo“, Geros higienos praktikos taisyklėse (toliau – Taisyklės).

III.SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

5. Lopšelio-darželio direktorius atsako už tai, kad būtų sudarytos sąlygos vaikų maitinimui organizuoti.
6. Lopšelio-darželio direktorius atsako už vaikų maitinimo organizavimą ir Aprašo nuostatų įgyvendinimą.
7. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas turi atitikti 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) 178/2002, nustatančio maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiančio Europos maisto saugos tarnybą ir nustatančio su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL 2004 m. specialusis leidimas. 15 skyrius, 6 tomas, p.463) (toliau- Reglamentas (EB) Nr.178/2002), 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr.852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL 2004 m. specialusis leidimas, 13 skyrius, 34 tomas, p.319) (toliau-Reglamentas (EB) Nr.852/2004) ir Reglamentas (EB) Nr.853/2004 reikalavimus.

8. Jei sudaroma sutartis su vaiko atstovais pagal įstatymą, dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu, už maisto saugą ir kokybę atsako vaiko atstovai pagal įstatymą. Sutartyje dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu, turi būti nuostata apie draudžiamus atnešti maisto produktus, išvardytus Aprašo 16 punkte. Sutartis dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu sudaroma, kai Lopšelyje- darželyje ugdomas vaikas, kuriam reikalingas pritaikytas maitinimas.

9. Sudarant sutartis dėl maisto produktų tiekimo Lopšeliui-darželiui (toliau – Maisto produktų tiekimo sutartis), Maisto produktų tiekimo sutartyje turi būti numatyta atsakomybė už maisto produktų, neatitinkančių aprašo reikalavimų, tiekimą ir vaikų maitinimo paslaugos teikimo organizavimą karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu. Maisto produktų tiekimo sutartys nesudaromos su į „Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą“, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos internetinėje svetainėje, įtrauktais maisto produktų tiekėjais. Rekomenduojama sudaryti maisto produktų sąrašą su konkrečiais tiekiamų maisto produktų pavadinimais, maisto produktų sudėtimi, grynuoju kiekiu, apdorojimo būdu (pvz. atšaldytas), kuris pridedamas prie Maisto produktų tiekimo sutarties. Sudarant maisto produktų sutartis rekomenduojama pirmenybę teikti tiekiamoms žaliavoms ir maisto produktams:

9.1. atitinkantiems 2007 m. birželio 28 d. Tarybos reglamente (EB) Nr.834/2007, dėl ekologinės gamybos ir ekologiškų produktų ženklavimo ir panaikinancio Reglamentą (EEB) Nr.2092/91 (OL 2007 L 189, p.1) kriterijus;

9.2. atitinkantiems maisto produktų ženklavimo simboliu „Rakto skylutė“ kriterijus. Symbolio „Rakto skylutė“ tikslas – padėti lengviau išsirinkti maisto produktus tarp kitų tos pačios grupės maisto produktų. Tai įprasti produktai, tačiau juose mažiau įdėta cukraus, druskos, sočiųjų riebalų, transriebalų, nėra maisto saldiklių, o grūdų turinčiuose gaminiuose išsaugota daugiau maistinių skaidulų;

9.3. tiekiamiems trumposiomis maisto tiekimo grandinėmis iš ūkių (ne daugiau kaip vienas tarpininkas tarp ūkio ir maitinimo organizatoriaus);

9.4. atitinkantiems Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakyme Nr.3D-524 „Dėl nacionalinės žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemos“ nustatytus reikalavimus.

10. Vaikų maitinimas organizuojamas grupių patalpose laikantis maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų, nustatytų Reglamente (EB) Nr.852/2004, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugšėjo 1 d. įsakyme Nr.V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ patvirtinimo (toliau-HN 15:2005), Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. kovo 9 d. įsakyme Nr.V-168 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“ (toliau-HN 26:2006) patvirtinimo“ ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. gegužės 2 d. įsakyme Nr.V-417 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“(toliau-HN 16:2011), ir sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavaldyti prie švaraus stalo.

11. Kiekvieną dieną vaikas turi gauti: šiltą, kokybišką, dienos normas atitinkantį maistą. Esant įstaigos mitybos pinigų pertekliui, dėl racionalaus ugdytinių tėvų įnašų (mitybos pinigai) naudojimo, gali būti skiriamas papildomas maitinimas arba numatyti valgiaraštyje produktai pakeisti į kitus vertingesnius produktus.

12. Maisto patiekimas turi atitikti Aprašo 13 priedo reikalavimus.

13. Maitinimai skirstomi į pagrindinius – pusryčius, pietus, vakarienę. Pusryčiams vaikas turi gauti 20-25 proc., pietums – 30-35 proc., vakarienei – 20-25 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo, nustatyto Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d.

įsakyme Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“, jei tokie maitinimai numatyti valgiaraščiuose. Jei vaikai maitinimų metu turi galimybę patys įsidėti maisto, šio punkto nuostatos netaikomos. Maitinimai gali būti organizuojami išduodant maisto davinius, skirtus maitinti ne

Lopšelyje-darželyje (ne ilgesnėms kaip 1 dienos išvykoms į varžybas ar kitus renginius) taip pat jei organizuojamas nemokamas maitinimas vaikams, kuriems reikalingas pritaikytas maitinimas, tačiau pritaikyto maitinimo patiekalų įstaigos virtuvėje pagaminti nėra galimybių. Maisto daaviniai gali būti išduodami karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu, jei tuo metu sustabdomas vaikų maitinimo paslaugų teikimas Lopšelyje-darželyje.

14. Vaikams maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai; grūdiniai (viso grūdo gaminiai, kruopų produktai, duonos gaminiai); ankštinės daržovės; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); kiaušiniai; liesa mėsa (neužšaldyta); žuvis ir jos produktai (neužšaldyti); aliejai; turi būti mažiau vartojama gyvūninės kilmės riebalų: kur įmanoma, riebi mėsa ir mėsos gaminiai turi būti keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo. Maisto daavinus sudaryti rekomenduojami maisto produktai: daržovės; vaisiai; grūdiniai (viso grūdo gaminiai, kruopos, kruopų produktai, duonos gaminiai ir kt.); ankštinės daržovės; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); kiaušiniai; riešutai; liesa mėsa; žuvis ir jos produktai; aliejai; sultys; sriubos; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (tik išvykoms). Draudžiama maisto daavinus išvykoms sudaryti iš greitai gendančių maisto produktų. Sudarant maisto daavinus ilgesniam laikui (pvz., karantino metu) rekomenduojama keisti maisto daavinų sudėtį, atsižvelgiant į maisto daavinus gaunančių vaikų poreikius.

15. Lopšelyje-darželyje turi būti taikomi vaikams maitinti tiekiamų maisto produktų kokybės reikalavimai (priedas Nr. 11).

16. Vaikų maitinimui Lopšelyje-darželyje draudžiamos šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir šokolado gaminiai; valgomieji ledai; pieno produktai ir konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; kramtomoji guma; gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; nealkoholinis alus, sidras ir vynas; gėrimai ir maisto produktai, pagaminti iš (arba kurių sudėtyje yra) kavamedžio pupelių kavos ar jų ekstrakto; cikorijos, gilių ar grūdų gėrimai (kavos pakaitalai); kisieliai; sultinių, padažų koncentratai; padažai su spirgučiais; šaltai, karštai, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto daavinus); rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto daavinus); strimelės, pagautos Baltijos jūroje; nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; mechaniškai atskirta mėsa, žuvis ir maisto produktai, į kurių sudėtį įeina mechaniškai atskirta mėsa ar žuvis; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); džiūvėsėliuose volioti ar džiūvėsėliais pabarstyti kepti mėsos, paukštienos ir žuvies gaminiai; maisto papildai; maisto produktai, pagaminti iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arba maisto produktai, į kurių sudėtį įeina GMO; maisto produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai; maisto produktai ir patiekalai, neatitinkantys Aprašo 10-12 prieduose nustatytų reikalavimų.

17. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

17.1 patiekiamas šiltas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną;

2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus;

3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams. Maisto pervirimas, perkepimas, prideginimas draudžiamas;

4. gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų;

5. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių (rekomenduojama sezoninių, šviežių).

Rekomenduojama, kad vaisiai būtų tiekiami papildomo maitinimo metu;

6. kiekvieną dieną turi būti patiektas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų. Valgiaraščiuose

šie patiekalai ar patiekalas (jei tausojantis patiekalas yra pagamintas tik iš augalinės kilmės maisto produktų) pažymimi žodžiu „Tausojantis“ ir (ar) „Augalinis“. Ne mažiau kaip pusė į valgiaraščius (15 dienų) įtrauktų karštųjų pietų patiekalų turi būti tausojantys ir (ar) patiekalai, pagaminti tik iš augalinės kilmės maisto produktų;

7. daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio;
8. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis ir virtuvėje yra sąlygos ją sumalti, ji turi būti malama patiekalo gaminimo dieną;
9. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams), ir atsižvelgiant į Aprašo 14 priedo reikalavimus;
10. karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštinės daržovės, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu turi būti patiekiamas daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras. Reikalavimas netaikomas patiekalams iš augalinės kilmės maisto produktų;
11. valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, cukraus, pipirų, garstyčių;
12. pienas ir kiti gėrimai vaikams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15°C;
13. rekomenduojama, atsižvelgiant į sezoniškumą, keisti patiekalus ar jų žaliavas šviežiais (pvz., raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.);
14. maistas turi būti patiekiamas estetiškai.
18. Lopšelyje-darželyje turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (rekomenduojama kambario temperatūros, pvz., pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų.
19. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus. Lopšelyje-darželyje draudžiama naudoti vienkartinius įrankius.
20. Lopšelio-darželio priėmimo-nusirengimo patalpose matomoje vietoje turi būti skelbiama:
 - 20.1. einamosios savaitės valgiaraščiai (nurodant visus patiekalus ir gėrimus);
 - 20.2. maisto pasirinkimo piramidės, maisto produktų ženklavimo simboliu „Rakto skylutė“ plakatai ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;
 - 20.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais);
 - 20.4. juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis maisto produktų tiekimo paslaugas;
 - 20.5. Aprašo 15 punkto nuostatos.
21. Lopšelio-darželio interneto svetainėje turi būti skelbiama vieša prieiga: Aprašas, juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis vaikų maitinimo ir (ar) maisto produktų tiekimo paslaugas, ir valgiaraščiai (nurodoma informacija, nustatyta Aprašo 20 punkte). Karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu turi būti skelbiama informacija apie vaikų maitinimo organizavimo sąlygas, jei jos keičiamos.
22. Lopšelis-darželis dalyvauja Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, finansuojamose Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto lėšomis.
23. Lopšelyje-darželyje negali būti reklamuojami maisto produktai, išvardyti atitinkamai Aprašo 15 punkte.

IV.SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS LOPŠELYJE-DARŽELYJE

24. 1m.8 mėn.-7 metų amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:
 - 24.1. vaikai turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 3,5 val. pagal valgiaraščius;

- 24.2. atskiri valgiaraščiai sudaromi: 1m.8 mėn.-3 m. vaikams, 4-7 metų vaikams ir alergiškiems vaikams;
- 24.3. 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų turi būti tausojantys patiekalai;
- 24.4. pagal gydytojo raštiškus nurodymus formoje Nr. 027-1/a „Vaiko sveikatos pažymėjimas“, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2004 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. V-951 „Dėl statistinės apskaitos formos Nr. 027-1/a „Vaiko sveikatos pažymėjimas“ patvirtinimo (toliau – Forma Nr. 027-1/a) turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas;
- 24.5. jeigu įstaigoje (esant techninėms/procesinėms maisto gamavimo galimybėms) susidaro maistui alergiški daugiau negu 3 vaikai, įstaiga parengia Aprašo 6 priedą „Maisto produktų tinkamumo/netinkamumo vaiko mitybai sąrašas“ – informaciją apie vaikų alergiją maistui ir juo vadovaujantis, maitinimo organizavimo specialistas, tokiems vaikams parengia bendrą pritaikyto maitinimo valgiaraštį.
- 24.6. pritaikyto maitinimo valgiaraštis taikomas, vaiko atstovams pateikus raštišką prašymą įstaigos direktoriui (priedas Nr. 3). Pasikeitus aplinkybėms vaiko atstovai turi pateikti prašymą įstaigos direktoriui (priedas Nr. 4);
5. vaiko atstovams pageidaujant, vaikai, kuriems skirtas pritaikytas maitinimas, gali būti maitinami tą dieną savo iš namų atneštu maistu (priedas Nr. 1). Lopšelis-darželis iš namų atneštą maistą turi laikyti ir pateikti tinkamos temperatūros;
6. jei vaiko atstovai pagal įstatymą vaikui įdeda maisto papildomai, įdėtas maistas turi atitikti Aprašo 15 punkto reikalavimus.
25. Vaiko atstovai turi teisę pasirinkti dienos maitinimų skaičių:
- 25.1. jeigu vaikas ugdomas daugiau kaip 4 val., renkasi 2 maitinimai;
- 25.2. dėl maitinimų skaičiaus pasirinkimo prašymai (Priedas Nr.7 „Dėl vaiko maitinimo skaičiaus pasirinkimo“) pateikiami vaiko grupės mokytojai iki mėnesio 25 d. Vadovaujantis šiuo prašymu atsakingas darbuotojas vaiko maitinimų skaičių pažymi el. dienyne „Mūsų darželis“. Maitinimų skaičiaus nustatomas nuo ateinančio mėnesio 1 d.;
- 25.3. vaiko atstovai, kurių vaikas kitu laiku pradėjo lankyti Lopšelj-darželį, dienos maitinimų skaičių pasirenka pirmąją lankymo dieną.
26. Lopšelio-darželio darbuotojai pageidaujantys pietauti rašo prašymą įstaigos direktoriui (Priedas Nr. 2 „Dėl darbuotojų pietų“). Rekomenduojama ugdymo įstaigoms darbuotojų maitinimosi grafiką žymėti el. dienyne „Mūsų darželis“. Esant nedarbingumui, darbuotojas privalo informuoti kuruojantį vadovą.
27. Esant situacijai kai virtuvės darbuotojams nepavyksta pagaminti tam tikro patiekalo, būtina atlikti kontrolinį patiekalo kepimą/virimą dalyvaujant ugdymo įstaigos virėjoms ir maitinimo organizavimo specialistui. Atlikus kontrolinį patiekalo kepimą/virimą turi būti pildomas Priedas Nr. 8 „Kontrolinio virimo – kepimo forma“. Pasirinktą patiekalą kontrolinis virimas – kepimas atliekamas 3 kartus.
28. Šalutinių gyvūninių produktų tvarkymas (ŠGP):
- sudaroma sutartis su įmone, kuri išveža ŠGP;
 - ŠGP laikymo talpos turi būti paženklintos;
 - ŠGP laikomi žemesnėje kaip – 10°C temperatūroje – ne ilgiau kaip 30 parų;
 - ŠGP išvežami kartą per mėnesį (arba pagal poreikį).

V. SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO PROCESO DALYVIAI IR JŲ FUNKCIJOS

29. Maitinimo organizavimo procese dalyvauja:

- Kauno miesto savivaldybės: taryba (Įstaigų savininkė), administracija (savininko teises ir pareigas įgyvendinanti institucija) ir visuomenės sveikatos biuras;
- Įstaigos direktorius;

- Maitinimo organizavimo specialistas;
 - Visuomenės sveikatos specialistas;
 - Sandėlininkas;
 - Virėjas (-ai);
 - Mokytojas a(-jos) padėjėja(-jos);
 - Mokytoja (-jos);
 - Kiti ugdymo įstaigos darbuotojai (pagal poreikį).
1. Kauno miesto savivaldybės:
 1. taryba (Istaigų savininkė):
 1. planuoja ir skiria lėšas maitinimo organizavimo patalpoms ugdymo įstaigose (virtuvėms, sandėliams, grupių virtuvėlėms) įrengti ir prižiūrėti, reikalingai įrangai įsigyti, kitoms išlaidoms, tiesiogiai susijusioms su vaikų maitinimu;
 2. nustato vaikų dienos maitinimo normą pinigine išraiška, atsižvelgdama į rekomenduojamas paros maistinių medžiagų ir energines normas;
 3. nustato mokesčio už vaikų maitinimą lengvatas;
 2. administracija (savininko teises ir pareigas įgyvendinanti institucija):
 1. vykdo centralizuotus maisto produktų pirkimus, jei tokių produktų nėra viešosios įstaigos CPO LT kataloge, jei netinka viešosios įstaigos CPO LT sutarties sąlygos arba jei nustatoma, kad Kauno miesto savivaldybės administracija gali maisto produktus įsigyti efektyvesniu būdu;
 2. pagal kompetenciją prižiūri, ar Įstaigos laikosi vaikų maitinimo organizavimo veiklą reglamentuojančių teisės aktų;
 3. visuomenės sveikatos biuras – padeda įgyvendinti maitinimo organizavimo procesą, organizuodamas maitinimo organizavimo specialistų ir visuomenės sveikatos specialisto darbą Lopšelyje-darželyje.
 2. Istaigos direktorius:
 1. derina su Biuru ir nustato vaikų maitinimo organizavimo tvarką Įstaigoje;
 2. nustato ir tvirtina vaikų maitinimų skaičių dienoje;
 3. atsako už rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (toliau – RVASVT) sistemos arba Taisyklių (RVASVT principų taikymo vadovai) įdiegimą ir jų vykdymo kontrolę;
 4. priima sprendimą dėl pritaikyto maitinimo ar perspektyvinių valgiaraščių sudarymo;
 5. teikdamas prašymą Biurui, inicijuoja pritaikyto ar (ir) perspektyvinio valgiaraščio rengimą;
 6. raštu tvirtina pritaikyto maitinimo ir perspektyvinį valgiaraščius;
 7. atsako už patvirtinto perspektyvinio valgiaraščio viešinimą Įstaigos interneto svetainėje;
 8. raštu tvirtina patiekalų receptūras ir technologinius gamybos aprašymus;
 9. „Valga IS“ patvirtina valgiaraštį-reikalavimą ir jį pasirašo;
 10. nustato Įstaigos maisto produktų priėmimo (išdavimo, sandėliavimo) tvarką;
 11. nustato nemokamą maitinimą Įstaigoje gaunantiems vaikams nemokamo maitinimo teikimo tvarką Įstaigoje ir maisto daaviniais – maisto produktais ar pagamintu maistu, esant teisės aktuose nustatytoms aplinkybėms;
 12. atsako už maisto paramos programų vykdymą ir apskaitą (paraiškų, ataskaitų pildymas, tikslinimas);
 13. bendrauja su išorės kontroliuojančiomis institucijomis;
 14. nustato vidaus tvarką tiek darbuotojams, tiek vaikų tėvams, kad vyktų sklandus ir nepertraukiamas maitinimo organizavimo procesas;
 15. prižiūri, kad gamybinės, maisto produktų sandėliavimo, darbuotojų persirengimo patalpos būtų tvarkingos ir prižiūrėtos, atitiktų teisės aktų reikalavimus;

16. prižiūri, kad prietaisai ir įrenginiai, naudojami gamyboje, būtų techniškai tvarkingi ir eksploatuojami teisės aktu nustatyta tvarka;
17. atsako ir skiria atsakingą darbuotoją už:
 - maisto produktų (prireikus – ir maitinimo paslaugos) pirkimą;
 - maisto produktų (prireikus – ir maitinimo paslaugos) sutarčių sudarymą, užtikrinant racionalų lėšų naudojimą, prioritetą teikiant centralizuoto pirkimo sutarčių sudarymui;
 - maisto paramos programų vykdymą ir apskaitą (paraiškų, ataskaitų pildymas, tikslinimas);
 - vandens laboratorinių tyrimų bei termometrų, svarstyklių galiojančia metrologine patikra;
18. ne vėliau kaip prieš mėnesį informuoja maitinimo organizavimo specialistą ir Įstaigos sandėlininką apie poreikį atlikti produktų asortimento, kiekių ir techninių reikalavimų įvertinimą naujai organizuojamiems maisto produktų pirkimams.

3. Maitinimo organizavimo specialistas:

1. sudaro valgiaraščius naudodamas IS „VALGA“;
2. sudaro valgiaraščius – reikalavimus;
3. sudaro pritaikyto maitinimo valgiaraščius, juo vadovaujantis pagal vaiko atstovų pateiktą prašymą, bei gydytojo išduotą vaiko sveikatos pažymą. Užpildo Aprašo 6 priedą „Maisto produktų tinkamumo/netinkamumo vaiko mitybai sąrašas“;
4. teisės aktuose numatyta tvarka, sudaro nemokamo maitinimo valgiaraščius;
5. teisės aktuose numatyta tvarka, kai negalima užtikrinti nemokamą maitinimą gaunančių vaikų maitinimo, organizuoja maisto davinių išdavimą;
6. rengia valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūras ir gamybos technologinius aprašymus, pateikia įstaigos direktoriui tvirtinti bei kopijas perduoda virtuvės darbuotojams;
7. nustatytu laiku, suderintu su įstaigos direktoriais, užfiksuoja vaikų lankomumo duomenis el. dienyne „Mūsų darželis“, pagal užfiksuotus duomenis rengia valgiaraštį – reikalavimą;
8. pagal kompetenciją, teisės aktuose nustatyta tvarka prižiūri, kad vaikų maitinimas atitiktų teisės aktų numatytus reikalavimus;
9. ugdymo įstaigai gavus nekokybiškus maisto produktus ir/arba žaliavas, kurių nesutinka pakeisti tiekėjas, pateikia informacinį pranešimą (Priedas Nr. 9 „Pranešimas dėl gautos netinkamos produkcijos“) Maitinimo organizavimo skyriaus vedėjui (toliau – vedėjas) su įrodančia medžiaga per dokumentų valdymo sistemą Kontora;
10. nerečiau kaip vieną kartą per mėnesį tikrina savikontrolės žurnalų pildymą, atlikus patikrinimą, pasirašo. Apie pastebėtus neatitikimus reikalavimams informuoja už savikontrolės žurnalo pildymą atsakingus asmenis;
11. konsultuoja maitinimo klausimais įstaigos darbuotojus ir lankančių ugdymo įstaigą vaikų atstovus;
12. dalyvauja įstaigos darbuotojų ir/ar ugdymo įstaigas lankančių vaikų atstovų susirinkimuose, kurių metu pristato pasikeitimus susijusius su maitinimo organizavimu;
13. ne rečiau kaip kartą metuose, vadovaujantis GHPT, atlieka vidaus auditus;
14. bendradarbiaujant su VSS, bei įstaigos darbuotojais vykdo vaikų maitinimo stebėseną, analizuoja gaminamų patiekalų valgymą;
15. periodiškai mėnesio eigoje ir privalomai mėnesio pabaigoje sutikrina ar atitinka valgančiųjų skaičius sistemose: el. dienyne „Mūsų darželis“ ir IS „Valga“;
16. prieš prasidedant naujai savaitei, el. dienyne „Mūsų darželis“ suveda ateinančios savaitės valgiaraštį;
17. rengia centralizuotu būdu nupirktų maisto produktų Pagrindines sutartis;
18. peržiūri ir jeigu reikia koreguoja įstaigos viešųjų pirkimų būdu perkamus maisto produktus, kiekius bei jų technines specifikacijas;

19. atlieka kitas funkcijas, kurios numatytos pareigybių aprašyme.
4. Visuomenės sveikatos specialistas:
 1. VSSIS sistemoje analizuoja vaikų formas E027-1, informuoja įstaigos direktorių apie formose pateiktą vaikų sveikatos būklę bei rekomendacijas, susijusias su maitinimo organizavimu;
 2. atlieka maisto išdavimo iš virtuvės ir maisto pateikimo vaikams priežiūrą, vadovaujantis SAM patvirtintu maitinimo organizavimo tvarkos aprašu;
 3. stebi ir analizuoja maitinimo procesą, maisto patiekimo vietoje. Pastebėjus neatitikimus informuoja maitinimo organizavimo specialistą, bei įstaigos direktorių;
 4. inicijuoja ir/ar organizuoja sveikatai palankaus maisto pristatymus, degustacijas, veda pažintinius užsiėmimus;
 5. nuolat bendradarbiauja su maitinimo organizavimo specialistu sveikatai palankios mitybos klausimais;
 6. atlieka kitas funkcijas, kurios numatytos pareigybių aprašyme.
5. Sandėlininkas (Įstaigos atsakingas darbuotojas):
 1. atsako už maisto produktų užsakymus vadovaujantis sudarytomis maisto pirkimo sutartimis ir preliminariais valgiaraščių-reikalavimų duomenimis;
 2. atsako už maisto produktų sandėliavimą, vykdo savikontrolę;
 3. priima maisto produktus iš tiekėjų, patikrina maisto produktų kiekius, kainą, kokybę, tinkamumo vartoti terminą, atitiktą sąskaitai faktūrai ar kitam lydimajam dokumentui, maisto higienos ir ženklinimo reikalavimams ir kitiems teisės aktams;
 4. atlieka maisto produktų sandėlio suderinimą, sutikrina „Valga IS“ likučių ataskaitos duomenis su faktiniais maisto produktų likučiais ne rečiau kaip vieną kartą per mėnesį ir prirėikus;
 5. atlieka maisto produktų sandėlio inventorizaciją ir maisto produktų sandėlio perdavimą (jei yra būtinybė) įstaigoje (ar įstaigos padalinyje), vadovaudamasis Inventorizacijos taisyklėmis, patvirtintomis Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999 m. birželio 3 d. nutarimu Nr. 719 „Dėl Inventorizacijos taisyklių patvirtinimo“;
 6. gautas maisto produktų sąskaitas faktūras pateikia pasirašyti Įstaigos direktoriui ir suveda į „Valga IS“, toliau jos tvarkomos pagal Įstaigos vidaus tvarkos taisykles;
 7. pusryčiams skirtus maisto produktus ir pietums skirtus maisto produktus, kuriuos laiko atžvilgiu būtina pradėti ruošti iki sužinant einamos dienos valgančiųjų skaičių, išduoda pagal preliminarųjį valgiaraštį-reikalavimą, kitus produktus – pagal valgiaraštį-reikalavimą;
 8. pagal valgiaraštį-reikalavimą išduoda maisto produktus į virtuvę (atsiima iš virtuvės). Palyginęs pagal preliminarųjį valgiaraštį-reikalavimą išduotus maisto produktus ir jų kiekius su valgiaraštyje-reikalavime nurodytais maisto produktais ir jų kiekiais ir nustatęs, kad į virtuvę buvo atiduota per daug maisto produktų, atsiima maisto produktus iš virtuvės, virėjui nurodęs, kokių ir kiek maisto produktų turi grąžinti į maisto sandėlį arba nustatęs, kad į virtuvę buvo atiduota per mažai maisto produktų ar (ir) per maži jų kiekiai, į virtuvę išduoda trūkstamus maisto produktus;
 9. atsako už „Valga IS“ patvirtintų valgiaraščių-reikalavimų nurašymą laiku, t. y. kiekvieną darbo dieną;
 10. atsako už „Valga IS“ nurašytų valgiaraščių atspausdinimą ir perdavimą Įstaigos direktoriaus tvirtinimui ir pateikimą virtuvės personalui;
 11. Įstaigos direktoriaus prašymu pateikia atitinkamo laikotarpio maisto produktų asortimentą ir kiekius maisto produktų pirkimams;
 12. seka maisto produktų sutarčių vertes ar kitas maisto produktų sutarčių sąlygas ir informuoja Įstaigos direktorių ir maitinimo organizavimo specialistą apie maisto produktų sutarčių vertės išpirkimą ar esminės maisto produktų sutarties sąlygos pažeidimą;

12. informuoja Įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie valgiaraščio – reikalavimo, maisto saugos ir higienos neatitiktį;
13. bendradarbiaudamas su maitinimo organizavimo specialistu, planuoja reikalingų žaliavų ir maisto produktų kiekius einamiems metams.
6. *Virėjas (Įstaigos atsakingas darbuotojas):*
 1. laikydamasis Taisyklių reikalavimų gamina maistą pagal perspektyvinį valgiaraštį- reikalavimą ir valgiaraštį-reikalavimą, patiekalo receptūras ir gamybos technologijos aprašymus;
 2. planuoja maitinimų (pusryčių, pietų, vakarienės ir pan.) patiekalų ruošimą taip, kad kuo labiau būtų išvengta maisto produktų ekonominių ir maistingų medžiagų nuostolių ir nebūtų trikdomas maitinimo organizavimo procesas;
 3. priima maisto produktus iš sandėlio. Priimdamas produktus patikrina, ar produktų kiekis išduodamas vadovaujantis preliminarium valgiaraščiu-reikalavimu ar valgiaraščiu-reikalavimu, taip pat ar produktai kokybiški;
 4. grąžina maisto produktų kiekius, kurie susidarė palyginus pagal preliminarųjį valgiaraštį-reikalavimą išduotus maisto produktus ir jų kiekius su valgiaraštyje-reikalavime nurodytais maisto produktais ir jų kiekiais, nustačius, kad į virtuvę buvo atiduota per didelis maisto produktų kiekis ir kuriuos nurodo sandėlininkas. Grąžindamas maisto produktus virėjas turi vadovautis valgiaraščiu-reikalavimu ar preliminarium valgiaraščiu-reikalavimu, taip pat turi įsitikinti, kad produktai būtų tokios būklės, kad būtų tinkami sandėliuoti nepažeidžiant higienos normų reikalavimų;
 5. atsako už priimtų maisto produktų tinkamą saugojimą ir naudojimą;
 6. kartu su maitinimo organizavimo specialistu atlieka kontrolinius maisto produktų (patiekalų) virimus (kepimus, svėrimus);
 7. atsako už tikslų maisto produktų (patiekalų) atidavimą į grupes pagal valgiaraščius-reikalavimus ar technologinius aprašymus ir valgančiųjų skaičių;
 8. maisto produktus ir patiekalus į grupes atiduoda pagal nustatytą maisto atsiėmimo grafiką. Maisto ruošimą planuoja taip, jog patiekalas nebūtų paruoštas anksčiau nei pusvalandis iki maisto išdavimo. Karštas patiekalas turi būti išduodamas ne žemesnės nei + 68°C temperatūros;
 9. atsako už pagaminto maisto kokybę, patiekalo atitiktį technologinei kortelei, porcijų skaičių, maisto gaminimo ir išdavimo higieną;
 10. nuosekliai laikosi Taisyklių reikalavimų, stebi, fiksuoja ir kontroliuoja svarbius valdymo taškus;
 11. nuosekliai laikosi maisto tvarkymo procesų etapų, kad būtų išvengta žaliavų ir pagamintos produkcijos kryžminės taršos;
 12. informuoja Įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie nekokybiškus maisto produktus, valgiaraščio reikalavimo, maisto saugos ir higienos normų neatitiktį;
 13. pastebėjęs technologinėje kortelėje ar jos aprašyme klaidą, informuoja maitinimo organizavimo specialistą;
 14. matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą;
 15. vadovaujantis ugdymo įstaigoje patvirtinta maisto atliekų utilizavimo tvarka atlieka maisto likučių utilizavimą.
7. *Mokytojos padėiėja (Įstaigos atsakingas darbuotojas):*
 1. paruošia vaikų maitinimo vietą: nuvalo šlapiuoju būdu, prireikus – dezinfekuoja stalus prieš serviravimą, serviroja vaikų maitinimui skirtus stalus, jei pagal ugdymo programą nenumatyta, kad patys vaikai gali serviruoti stalus;
 2. parsineša maistą į grupę (ar kitą maitinimo patalpą) iš virtuvės tam skirtuose ženklintuose induose su dangčiais pagal sudarytą maisto išdavimo grafiką;

3. atsako už grupės inventoriaus ženklimą;
4. organizuojant vaikų maitinimą, dėvi specialią aprangą;
5. nurenka stalus, plauna indus po kiekvieno valgymo, prižiūri jog nebūtų naudojami pažeisti, netinkami indai ir sutvarko maitinimo patalpą;
6. informuoja Įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie valgiaraščio reikalavimo, maisto saugos ir higienos reikalavimų neatitiktį.
8. Mokytoja (-jos) (Įstaigos atsakingas darbuotojas):
 1. kiekvieną darbo dieną įstaigoje nustatytu laiku, surenka duomenis apie atvykusių vaikų skaičių ir pateikia informaciją el. dienyne „Mūsų darželis“;
 2. atsako už maisto (patiekalo) porcijos pateikimą vaikui. Porcijos dydis nurodomas valgiaraštyje (skelbiamas vaikų priėmimo-nusirengimo patalpoje);
 3. organizuojant vaikų maitinimą, dėvi specialią aprangą;
 4. informuoja Įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie valgiaraščio reikalavimo, maisto saugos ir higienos reikalavimų neatitiktį.

VI. SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

29. Vaikų maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams, nustatytas Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakyme Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“, bei į vaikų buvimo įstaigoje trukmę. Valgiaraščių energinė ir maistinė vertė nuo normų gali nukrypti ne daugiau nei penkis procentus.
30. Lopšelyje-darželyje valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui.
31. Lopšelio-darželio valgiaraščiuose nurodomi patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (g). Lopšelis-darželis dalyvauja Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, bet šių programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami. Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė.
32. Vaikų nuo 1,8 iki 7 metų amžiaus maitinimo valgiaraščiai sudaromi (pasirinktinai):
 - 32.1. savarankiškai maitinimo paslaugos teikėjo, vadovaujantis Tvarkos aprašo reikalavimais;
 - 32.2. pagal gydytojo raštiškas rekomendacijas (Forma Nr. 027-1/a).
33. Lopšelio-darželio valgiaraščius rengia Kauno m. savivaldybės visuomenės sveikatos biuro darbuotojas (maitinimo organizavimo specialistas) ir yra patvirtinami Lopšelio-darželio direktoriaus įsakymu.
34. Perspektyvinio valgiaraščio patiekalų technologinės kortelės rengiamos ir išsaugomos IS „VALGA“. Paruoštos technologinės kortelės atspausdinamos ir tvirtinamos ugdymo įstaigos direktoriaus bei yra saugomos, vadovaujantis ugdymo įstaigos vidaus taisyklėmis.
35. Valgiaraščiai – reikalavimai, maisto produktams išduoti, sudaromi naudojant elektroninę valgiaraščių rengimo programą IS „VALGA“ (<https://valga.kaunas.lt>).
36. Galimi nežymūs valgiaraščio – reikalavimo pakeitimai nepildant Priedo Nr. 5, kai:
 - 36.1. keičiamas tos pačios savaitės valgiaraštis – reikalavimas į kitos dienos (pvz. Pirmos savaitės pirmadienio valgiaraštis – reikalavimas keičiamas į Pirmos savaitės antradienio valgiaraštį – reikalavimą);
 - 36.2. atliekant minimalius keitimus, pvz., pakeitus vieną tos pačios maisto produktų grupės maisto produktą ar patiekalą kitu maisto produktu ar patiekalu, kai maisto produkto ar patiekalo maistinė vertė išlieka tokia pati, o energinė vertė nenukrypsta daugiau nei 5 (penkis) procentus.

37. Nenumatyti didesni valgiaraščio – reikalavimo pakeitimai galimi įstaigos direktoriui patvirtinus Priedą Nr. 5 „Valgiaraščio pakeitimo suderinimo aktas“.

38. Valgiaraštis – reikalavimas, tvirtinamas ugdymo įstaigos direktoriaus bei pasirašomas maitinimo organizavimo procese dalyvaujančių įstaigos darbuotojų (sandėlininko, virtuvės darbuotojo ir maitinimo organizavimo specialisto).

39. Pagal paruoštą valgiaraštį – reikalavimą iš sandėlio išduodami maisto produktai reikalingi patiekalų ruošimui vadovaujantis prieduose pateiktu Algoritmu Nr. 2 – priedu Nr. 16 „Maisto produktų išdavimas“.

VII SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

40. Lopšelyje-darželyje vaikų maitinimo organizavimo atsakomybės pasiskirstymas – už:
6. vaikų mitybos poreikių/pasirinkimų kontrolę – sandėlininkas;
 7. kokybišką valgiaraščių sudarymą – maitinimo organizavimo specialistas (Kauno m. savivaldybės visuomenės sveikatos biuro darbuotojas);
 3. kokybišką maisto produktų užsakymą – sandėlininkas;
 4. kokybišką patiekalų gaminimą – virėjos;
 5. kokybiškos maitinimo paslaugos teikimą – mokytojai ir mokytojų padėjėjai,
 6. informacinėse sistemose vaikų maitinimo duomenų tikslingą apskaitą – direktoriaus pavaduotoja ugdymui;
 7. tėvų lėšų, skirtų ugdytinių maitinimui, tikslingą apskaitą – buhalterinės apskaitos specialistas;
 8. Aprašo sąlygų vykdymą – direktorius.
41. Visuomenės sveikatos specialistas (Kauno m. savivaldybės visuomenės sveikatos biuro darbuotojas), vykdamas sveikatos priežiūrą Lopšelyje-darželyje, pagal Aprašo 1 priedą, vertina vaikų maitinimo organizavimo atitiktį Aprašo reikalavimams ir atitinkamos savivaldybės visuomenės sveikatos biuro direktoriaus nustatyta tvarka, bet ne rečiau kaip kartą per dvi savaites pildo Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą. Nustatęs neatitikimų, juos užregistruoja Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnale ir nedelsdamas raštu apie tai informuoja maitinimo paslaugos teikėją, pranešimo kopiją pateikia Lopšelio-darželio direktoriui. Maitinimo paslaugos teikėjas atsako už tai, kad nustatyti vaikų maitinimo organizavimo trūkumai būtų pašalinti nedelsiant. Nepašalinus neatitikimų per tą pačią dieną, visuomenės sveikatos specialistas apie tai praneša teritorinei Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai.
42. Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas Lopšelyje-darželyje saugomas dvejus metus.
43. Vidaus audito atlikimas įstaigoje inicijuojamas Maitinimo organizavimo specialisto, kuriame dalyvauja pats ir įstaigos direktoriaus įsakymu paskirtas (-i) atsakingas (-i) asmuo (-ys) (šis asmuo (-ys) negali būti tiesiogiai susiję su maitinimo organizavimo procesais ugdymo įstaigoje) arba pats ugdymo įstaigos direktorius. Vidaus auditas atliekamas periodiškai, ne rečiau nei kartą per metus, bet gali būti atliekamas ir dažniau. Vidaus audito metu atliekamas patikrinimas, kurio metu nustatoma ar buvo laikomasi teisės aktų ir higienos reikalavimų ar efektyviai vykdoma kontrolė ir ar buvo tinkamai registruojami rezultatai. Vidaus auditas atliekamas vadovaujantis Geros higienos praktikos taisyklių klausimynu. Pabaigus vidaus auditą, audito komisijos nariai, įstaigos direktoriui pateikia apžvalgą apie audito eigą, pastabas, pastebėjimus, nurodo audito metu nustatytus trūkumus ar pažeidimus ir pateikia išvadas bei suderina korekcinius veiksmus.
44. Lopšelyje-darželyje maitinimo organizavimo kokybei užtikrinti vadovujamasi: tiekėjų pristatomų produktų kokybės stebėseną (algoritmas Nr. 1 – priedas Nr. 15), maisto produktų išdavimo procesu (algoritmas Nr. 2 – Nr. 16) ir vaikų maitinimo skaičiaus parinkimu (algoritmas Nr. 3 – Nr. 17).
45. Visi maistą tvarkantys ir sąlyti su maistu turintys darbuotojai turi turėti asmens medicinos knygeles,

reguliariai tikrinti sveikatą teisės aktų nustatyta tvarka bei išklause privalomųjų higienos žinių programą ir turėti atitinkamus pažymėjimus.

46. Įstaigos direktorius supažindina darbuotojus ir vaikų tėvus (globėjus) su Aprašu.
47. Aprašą keičia ar naikina Lopšelio-darželio direktorius.
48. Vaikų maitinimo organizavimo Įstaigose kontrolę pagal kompetenciją atlieka Kauno miesto savivaldybės administracijos Centralizuotas vidaus audito skyrius, Kauno miesto savivaldybės kontrolės ir audito tarnyba, kitos teisės aktuose nustatytos institucijos.

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 12 priedas

Vardas, pavardė

Adresas

telefono numeris, elektroninis paštas

Kauno lopšelio-darželio „Vaidilutė“
Direktoriui

PRAŠYMAS

DĖL LEIDIMO UGDYMO ĮSTAIGOJE MAITINTIS IŠ NAMŲ ATSINEŠTU MAISTU

20 m.

mėn. d.

Kaunas

Prašau, kad mano sūnus / dukra _____

(Vaiko vardas, pavardė, grupė)

lankančiam _____ grupę, maitintis namuose pagamintu ir iš namų atsineštu maistu.

Tėvų įsipareigojimai:

1. Prisiimu visišką atsakomybę už namuose paruoštų patiekalų saugą ir kokybę;
2. Susipažinau su draudžiamais maisto produktais išvardytais Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos

ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymo V-964 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ aktuali redakcija;

3. Sutinku, kad iš namų atneštas maistas bus laikomas įstaigos virtuvės šaldytuve iki reikiamo maitinimo laiko;
4. Indai, kuriuose bus atnešamas maistas bus paženklinėti nurodant vaiko vardą pavardę bei grupę ir pritaikyti maistui laikyti bei šildyti mikrobangų krosnelėje;
5. Sutinku, kad iš namų atneštas maistas bus šildomas mikrobangų krosnelėje.

Pastaba: 4 ir 5 punktai gali būti koreguojami pagal ugdymo įstaigą

(parašas, vardas, pavardė)

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo
2 priedas

Vardas, pavardė

Adresas

telefono numeris, elektroninis paštas

Kauno lopšelio-darželio „Vaidilutė“
Direktoriui

PRAŠYMAS

DĖL DARBUOTOJO PIETŲ

mėn. d.

20 m.

Kaunas

Prašau, man _____ leisti valgyti/atsisakyti darbuotojo pietus (-ų):
(vardas, pavardė) (reikiamą pabraukti)

Pažymėkite tinkamą variantą:

- kiekvieną darbo dieną;
- kas antrą darbo dieną;
- darbo dienomis išskyrus: _____
- Atsisakyti darbuotojo pietų nurodant priežastį _____

Patvirtinu, kad esu informuotas apie būtinybę, iki einamojo mėnesio paskutinės dienos, pranešti savo maitinimosi grafiką, atsakingiems ugdymo įstaigos darbuotojams.(vardas, pavardė, parašas)

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo
3 priedas

Vardas, pavardė

Adresas

telefono numeris, elektroninis paštas

Kauno lopšelio-darželio „Vaidilutė“
Direktoriui

PRAŠYMAS

DĖL PRITAIKYTO MAITINIMO VALGIARAŠČIO

20 ____ m. _____ mėn. ____ d.

Kaunas

Prašau, kad mano sūnus / dukra _____

(Vaiko vardas, pavardė, grupė)

Būtų maitinamas, pagal individualų pritaikyto maitinimo valgiaraštį.

Pridedame sveikatos pažymą su gydytojo rekomendacijomis.

(vardas, pavardė, parašas)

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo
4 priedas

Vardas, pavardė

Adresas

telefono numeris, elektroninis paštas

Kauno lopšelio-darželio „Vaidilutė“
Direktoriui

PRAŠYMAS

DĖL PRITAIKYTO MAITINIMO VALGIARAŠČIO ATISISAKYMO

20 ____ m. _____ mėn. ____ d.

Kaunas

Atsižvelgiant į vaiko sveikatos pažymoje pateiktas gydytojo rekomendacijas, prašau,
neorganizuoti mano sūnaus/dukros _____

(Vaiko vardas, pavardė, grupė)

maitinamo pagal individualų valgiaraštį.

Prašau, maitinimą organizuoti pagal patvirtintą ugdymo įstaigoje taikomą valgiaraštį.

(vardas, pavardė, parašas)

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo
5 priedas

DIENOS VALGIARAŠČIO PAKEITIMO SUDERINIMO AKTAS

20 m.

mėn. d.

Kaunas

Atsižvelgiant į (susidarius situacijai dėl ..)

20 __m. _____d. valgiaraštyje Nr. _____ arba valgiaraščio _____ savaitės

patiekalas/produktas _____ keičiamas į _____

_____ patiekalą/produktą.

SUDERINTA:

Sandėlininkas _____

Maitinimo organizavimo specialistas

Virėjas _____

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo
6 priedas

MAISTO PRODUKTŲ TINKAMUMO/NETINAKMUMO VAIKO MITYBAI SĄRAŠAS

Informacija apie vaiko alergiją maistui

Grupės pavadinimas: _

Vaiko vardas, pavardė:

Eil.nr.:	Produkto pavadinimas	Tinka (+) Netinka (-)	Komentaras, arba nurodoma kuo
1.	Kiauliena		
2.	Triušiena		
3.	Kalakutiena		
4.	Pieniškos dešrelės (sudėtis: _____)		
5.	Virta dešra aukščiausia rūšis (sudėtis: _____)		
6.	Virtas kiaulienos forminis kumpis a/r. (sudėtis: _____)		
7.	Baltasis cukrus		
8.	Makaronai be kiaušiniu iš kvietiniu miltu		
9.	Grikiu makaronai be gliutimo (sudėtis: _____)		
10.	Makaronai be gliutimo (sudėtis: _____)		
11.	Saulėgražu alieius		
12.	Alvyuogiu alieius		
13.	Miltai kvietiniai		
14.	Miltai be gliutimo (sudėtis: _____)		
15.	PKU miltai (sudėtis: _____)		
16.	Ruginiai miltai (sudėtis: _____)		
17.	Perlinės kruonos		
18.	Miežinės kruonos		
19.	Grikliai		
20.	Nekėpinti grikiai		
21.	Kvietinės kruonos		
22.	Rvžiai		
23.	Kukurūzu kruonos		
24.	Soru kruonos		
25.	Burnočio sėklos		
26.	Avižiniai dribsniai		
27.	Bolivinė balanda		
28.	Penkiu grudu dribsniai (sudėtis: _____)		
29.	Lešiai		
30.	Grikiu traučiai (sudėtis: _____)		
31.	Kukurūzu traučiai (sudėtis: _____)		
32.	Rvžiu traučiai (natūralūs)		
33.	Bulvių krakmolas		
34.	Lietuviški obuoliai		
35.	Obuoliai		
36.	Kriaušės		
37.	Bananai		
38.	Kiviai		
39.	Slyvos		
40.	Žalios vynuogės		
41.	Mėlynos vynuogės		

42.	Agurkai		
43.	Marinuoti agurkai (marinato sudėtis:)		

Sąrašą užpildė

44.	Bulvės		
45.	Moliūgai		
46.	Batatai		
47.	Morkos		
48.	Svogūnai		
49.	Gūžiniai kopūstai		
50.	Rauginti kopūstai		
51.	Žiediniai kopūstai-kalafiorai		
52.	Brokoliai		
53.	Pekino kopūstai		
54.	Salotos „Aisberg“		
55.	Burokėliai		
56.	Marinuoti burokėliai (marinato sudėtis: _____)		
57.	Pomidorai		
58.	Švieži kranai		
59.	Cukiniuos		
60.	Svogūnu laiškai		
61.	Porai		
62.	Punelės		
63.	Žirniai (skaldyti)		
64.	Konservuoti žirneliai (sudėtis: _____)		
65.	Obuoliu sultys		
66.	Bio bananu nektaras „Hipp“ be gliutimo (sudėtis: _____)		
67.	Obuoliu tvrelė (sudėtis: _____)		
68.	Obuoliu ir bananu tvrelės (sudėtis: _____)		
69.	Spanguoliu uogienė (sudėtis: _____)		
70.	Mėlynių uogienė (sudėtis: _____)		
71.	Šaldytos spanguolės		
72.	Bruknių uogienė		
73.	Obuolių džemas (sudėtis: _____)		
74.	Kefyras		
75.	Natūrali grietinė		
76.	Natūralus jogurtas		
77.	Jogurtas su mėlynėmis		
78.	Jogurtas su vyšniomis		
79.	Saldi varškės sūrelių masė (sudėtis: _____)		
80.	Varškė		
81.	Sviestas		
82.	Fermentinis sūris		
83.	Bandelė su obuoliu (sudėtis: _____)		
84.	Batonas (sudėtis: _____)		
85.	Bočių duona (sudėtis: _____)		
86.	Duona (sudėtis: _____)		
87.	Actas		

88.	Joduota druska		
-----	----------------	--	--

*Suderinta su

(vardas, pavardė, parašas, data)

Pastabos/rekomendacijos _____

*Maisto produktus tinkančius vaiko mitybai rekomenduojama susiderinti su šeimos gydytoju arba alergologu

(vardas, pavardė, parašas, data)

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo
7 priedas
Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo
7 priedas

Vardas, pavardė

Adresas

telefono numeris, elektroninis paštas

Kauno lopšelio-darželio „Vaidilutė“ Direktoriui

PRAŠYMAS

DĖL VAIKO MAITINIMŲ SKAIČIAUS PASIRINKIMO

20 m.

mėn. d.

Kaunas

Prašau leisti atsisakyti pusryčių, pietų, vakarienės (pabraukti tinkamą (-us)) mano dukrai, sūnui

gimusiai (-iam) _____, lankančiam (-čiam) _____ grupę,
nuo _____ iki _____ .
(vardas, pavardė)

(vardas, pavardė, parašas)

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo
8 priedas

KONTROLINIO VIRIMO – KEPIMO FORMA

Patiekalo receptūros technologinės kortelės Nr. _____

Patiekalo pavadinimas _____

Gaminamų patiekalų skaičius

Eli. Nr.	Produkto pavadinimas	Bruto, g 1 porcijai	Bruto, g (numatytam porcijų skaičiui)	Neto, g 1 porcijai	Neto, g (numatytam porcijų skaičiui)
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
	Pusgaminio išeiga				
	Gaminio išeiga,	g (1 porcijai)			
	Terminio apdorojimo	Nuostoliai, g (1 porcijai)			

Gamybos technologijos išsamus aprašymas:

Pastabos

Virėjas _____

(Vardas, pavardė, parašas)

Virėjas _____

(Vardas, pavardė, parašas)

Maitinimo organizavimo specialistas _____

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo
9 priedas

(Darbuotojo vardas, pavardė, pareigos)

Kauno miesto savivaldybės visuomenės sveikatos biuro Maitinimo organizavimo skyriaus vedėjui

PRANEŠIMAS DĖL GAUTOS NEKOKYBIŠKOS/NETINKAMOS PRODUKCIJOS

20 ____ m. _____ mėn. ____ d.

Kaunas

Informuoju, jog tiekėjas (nurodomas tiekėjo pavadinimas) pristatė nekokybiškus, netinkamus vartoti, neatitinkančius pirkimo sutartyse nurodytos produkcijos kokybinius ir kiekybinius reikalavimus (įvardinti kiek tiksliai kilogramų pristatė nekokybiškos produkcijos ir kokie išoriniai požymiai). Pridedama sąskaita – faktūra bei nuotraukos įrodančios netinkamą produkciją.

Pastaba: priedas gali būti koreguojamas atsižvelgiant į ugdymo įstaigos esamą situaciją.

1. Dažikliai:	2. Konservantai ir antioksidantai:	3. Saldikliai:	4. Aromato ir skonio stiprikliai:
---------------	------------------------------------	----------------	-----------------------------------

(Parašas, vardas, pavardė)

<ol style="list-style-type: none"> 1. E 102 tartrazinas; 2. E 104 chinolino geltonasis; 3. E 110 saulėlydžio geltonasis FCF, apelsinų geltonasis S; 4. E 120 košenilis, karmino rūgštis, karminas; 5. E 122 azorubinas, karmosinas; 6. E 123 amarantas; 7. E 124 ponso 4R, košenilis raudonasis A; 1.8. E 127 eritrozinas; 1.9. E 129 alura raudonasis AC; 10. E 131 patentuotas mėlynasis V; 11. E 132 indigotinas, indigokarminas; 12. E 133 briliantinis mėlynasis FCF; 13. E 142 žaliasis S; 14. E 151 briliantinis juodasis BN; 15. E 155 rudasis HT; 16. E 180 litolrubinas BK. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. E 200 sorbo rūgštis; 2. E 202 kalio sorbatas; 3. E 203 kalcio sorbatas; 4. E 210 benzenkarboksirūgštis; 5. E 211 natrio benzoatas; 6. E 212 kalio benzoatas; 7. E 213 kalcio benzoatas; 8. E 220-228 sieros dioksidas ir sulfitai. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. E 950 acesulfamas K; 2. E 951 aspartamas; 3. E 952 ciklamatai; 4. E 954 sacharinai; 5. E 955 sukralozė; 6. E 957 taumatinas; 7. E 959 neohesperidinas DC; 8. E 960 steviolio glikozidai; 9. E 961 neotamas; 10. E 962 aspartamo-acesulfamo druska; 3.11. E 969 advantamas. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. E 620 glutamo rūgštis; 2. E 621 mononatrio glutamatas; 3. E 622 monokalio glutamatas; 4. E 623 kalcio glutamatas; 5. E 624 monoamonio glutamatas; 6. E 625 magnio glutamatas; 7. E 626 guanilo rūgštis; 8. E 627 dinatrio guanilatas; 9. E 628 dikalio guanilatas; 4.10. E 629 kalcio guanilatas; 11. E 630 inozino rūgštis; 12. E 631 dinatrio inozinatas; 13. E 632 dikalio inozinatas; 14. E 633 kalcio inozinatas; 15. E 634 kalcio5'-ribonukleotidai; 16. E 635 dinatrio5'-ribonukleotidai.
--	--	--	---

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 10 priedas

1. Švieži vaisiai ir daržovės turi atitikti tiekiamų rinkai šviežių vaisių ir daržovių prekybos standartus, nustatytus 2011 m. birželio 7 d. Komisijos įgyvendinimo reglamente (ES) Nr. 543/2011, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 taikymo vaisių bei daržovių ir perdirbtų vaisių bei daržovių sektoriuose taisyklės (OL 2011 L 157, p. 1).

2. Bulvės turi atitikti maistinių bulvių I ar II klasės kokybės reikalavimus, nustatytus Maistinių bulvių kokybės reikalavimuose, patvirtintuose Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2002 m. gegužės 23 d. įsakymu Nr. 193 „Dėl Maistinių bulvių kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

3. Mėsos gaminiai turi atitikti Mėsos gaminių techninio reglamento, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78 „Dėl Mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 29 d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“, nustatytus aukščiausios rūšies mėsos gaminių kokybės reikalavimus.

4. Alyvuogių aliejus turi atitikti 2012 m. sausio 13 d. Komisijos įgyvendinimo reglamente (ES) Nr. 29/2012 dėl prekybos alyvuogių aliejumi standartų (OL 2012 L 12, p.14) nustatytus standartus.

5. Žuvininkystės produktai turi atitikti sveikumo standartus, išdėstytus 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 853/2004, nustatančiame konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL 2004 m. specialusis leidimas, 3 skyrius, 45 tomas, p. 14), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2012 m. sausio 11 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 16/2012 (OL 2012 L 8, p. 29).

6. Rauginti pieno gaminiai turi atitikti Raugintų pieno gaminių kokybės reikalavimus, patvirtintus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2005 m. liepos 8 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl Raugintų pieno gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo bei kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų pripažinimo netekusiais galios“.

7. Varškė ir varškės gaminiai turi atitikti Varškės ir varškės gaminių kokybės reikalavimus, patvirtintus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2002 m. gruodžio 11 d. įsakymu Nr. 488 „Dėl Varškės ir varškės gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

8. Sūriai turi atitikti Sūrių kokybės reikalavimų apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2008 m. birželio 13 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl Sūrių kokybės reikalavimų aprašo patvirtinimo ir kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų, susijusių su privalomaisiais kokybės reikalavimais, pakeitimo“, nustatytus reikalavimus.

9. Lydyti sūriai turi atitikti lydytų sūrių kokybės reikalavimus, išdėstytus Lydytų sūrių techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 1999 m. gegužės 20 d. įsakymu Nr. 210 „Dėl privalomųjų kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

10. Duonos ir pyrago kepiniai turi atitikti Duonos ir pyrago kepių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2014 m. spalio 28 d. įsakymu Nr. 3D-794 „Dėl Duonos ir pyrago kepių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“, nustatytus reikalavimus.

11. Miltinės konditerijos gaminiai turi atitikti Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2014 m. spalio 28 d. įsakymu Nr. 3D-794 „Dėl Duonos ir pyrago kepių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“, nustatytus reikalavimus.

12. Grietinė ir grietinėlė turi atitikti kokybės reikalavimus, nustatytus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2005 m. balandžio 18 d. įsakymu Nr. 3D-225 „Dėl Grietinėlės ir jos gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo
11 priedas

LEIDŽIAMAS CUKRŲ, DRUSKOS IR PRIVALOMAS SKAIDULINIŲ MEDŽIAGŲ
KIEKIS VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMUOSE MAISTO PRODUKTUOSE* IR
PATIEKALUOSE

Eil. Nr.	Maisto produktai ar patiekalai	Cukrų kiekis (g) ne didesnis nei/100 g (ml)	Druskos kiekis (g) ne didesnis nei/100 g (ml)	Skaidulinių medžiagų (g) ne mažesnis nei/100 g
1.	Mėsos ir žuvies (išskyrus silkę) patiekalai ir gaminiai	3	1,7	-
2	Silkė	5	2,5	-
3	Pieno gaminiai	-	-	-
3.1	Įsourtai varškės gaminiai	10	1	-
3.2	Sūriai	-	1,7	-
3.3	Kiti pieno gaminiai išskyrus desertus	5	1	-
4	Grūdinių augalų produktai			
4.1.	Ruginė duona (ne mažiau kaip 30 proc. sausos produkto masės sudaro rugiai)	5	1,2	6
4.2	Kiti duona ir duonos gaminiai	5	1	5
4.3.	Smulkieji pyrago gaminiai ir miltinės konditerijos gaminiai	16	1	-
4.4	Pusryčių dribsniai ir javiniai	16	1	6
5.	Džiovinti vaisiai ir džiovintos uogos ar jų gaminiai	0 (priedėinių cukrų)	-	-
6.	Maitinimo paslaugos teikėjo pagaminti patiekalai	5 (priedėinių cukrų)	1	-
7	Desertai	16	1	-
8.	Gerti skirti produktai, išskyrus nurodytus 3.1 ir 3.3 punkčiuose			
8.1	Sultys (vaisių ir/ar daržovių)	-	0	-
8.2.	Kiti gėrimai (sulčių gėrimai, nektarai, šaivieji gėrimai ir pan.)	5	0	-
8.3.	Maitinimo paslaugos teikėjo pagaminti gėrimai	5	-	-
9.	Kiti maisto produktai, nenurodyti 1-8 punktuose išskyrus vaisius	5	1	-

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo

*Maisto produktams, atitinkantiems maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ kriterijus, šio priedo reikalavimai netaikomi.

Maisto produktų grupės	Maisto produktų patiekimas
1. Daržovės	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pirmenybė teikiama šviežioms, sezoninėms daržovėms. 2. Tiekiamos kuo įvairesnės daržovės. 3. Šviežių daržovių salotos tiekiamos su aliejaus ar nesaldinto jogurto padažu. 4. Termiškai apdorotos daržovės (šviežios arba šaldytos) tiekiamos kaip garnyras, sriuba, apkepas ir t. t.). 5. Per dieną vieną daržovių porciją galima pakeisti 100-200 ml daržovių sulčių. 6. Vaikams natiekiamos tain kad galētu sukramtyti
2. Vaisiai, uogos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pirmenybė teikiama šviežiams, sezoniniams vaisiams ir uogoms. 2. Per savaitę vieną vaisių porciją galima pakeisti 100-200 ml vaisių sulčių. 3. Vaikams patiekiami taip, kad galėtų sukramtyti. 4. Ikimokyklinio amžiaus vaikams vaisiai ar uogos netiekiami su kauliukais, kuriuos vaikai galėtų nurvti.
3. Bulvės	3.1. Jei bulvių patiekalai tiekiami su padažais, jie turi būti neriebūs (nesaldinto jogurto, pomidorų ir pan.)
4. Grūdiniai produktai	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pirmenybė teikiama viso grūdo arba iš dalies viso grūdo produktams. 2. Tiekiamos kuo įvairesnės kruopos ar kruopų dribsniai (avižių, grikių, ryžių, kvietinės, miežinės, perlinės, kukurūzų, sorų ir kt.). 3. Pirmenybė teikiama ruginei duonai (ne mažiau kaip 30 proc. sausos produkto masės sudaro rugiai). 4. Apkepų, blynų, bandelių tešlai aukščiausios rūšies miltus rekomenduojama maišyti su viso grūdo miltais, sėlenomis. 5. Makaronai: pirmenybė teikiama pagamintiems iš kietųjų kviečių
5. Mėsa ir mėsos gaminiai	<ol style="list-style-type: none"> 5.1. Pirmenybė teikiama šviežiai, atvėsintai mėsa: paukštienai, triušienai, veršienai, jautienai, kiaulienai, avienai. 2. Tiekiamas liesa mėsa. 3. Paukštiena patiekalų gamybai naudojama be odos. 4. Mėsos gaminiai tiekiami tik aukščiausios rūšies. 5. Mėsa natiekiamas tain kad galētu sukramtyti
6. Žuvis	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pakaitomis tiekiamas riebi ir liesa jūrinė arba gėlo vandens žuvis. 2. Jei yra rizika kad žuvis likt smulkiu ašaku ii natiekiamas malta
7. Kiaušiniai	7.1. Kiaušiniai natiekiami virti arba gaminiuose
8. Pienas ir pieno produktai	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ikimokyklinio amžiaus vaikams rekomenduojama (jei gydytojas nerekomendavo kitaip) patiekti ne mažiau kaip 200 ml pasterizuoto pieno arba atitinkamą pagal kalcio kiekį pieno produktų kiekį per dieną. 2. Tiekiamas ne didesnis nei 2.5 proc. riebumo pasterizuotas pienas.
9. Ankštiniai ir ankštinės daržovės	9.1. Ikimokyklinio amžiaus vaikams pirmenybė teikiama tiekiant trintus ankštinius ar ankštines daržoves
10. Aliejus ir riebalai	<ol style="list-style-type: none"> 1. Šaltųjų patiekalų gaminimui naudojamas šalto spaudimo nerafinuotas aliejus (rapsų, alyvuogių, linų sėmenų ir kt.). 2. Kepimui naudojamas kepti tinkantis aliejus. 3. Gvūniniai riebalai, kur imanoma, keičiami alieiais.
11. Riešutai, sėklos, džiovinti vaisiai ir džiovintos uogos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tiekiami pagardinti patiekalus. 2. Ikimokyklinio amžiaus vaikams tiekiami smulkinti. 3. Džiovinti vaisiai tiekiami nlauti karštu vandeniu
12. Prieskoniai	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pirmenybė teikiama žaliems lapiniams prieskoniams (petražolės, krapai, raudonėlis, bazilikas ir kt.). 2. Džiovintos žolelės tiekiamos be pridėtinės valgomosios druskos ir maisto priedu
13. Gėrimai	13.1. Pirmenybė teikiama geriamajam vandeniui

	13.2. Su patiekalais sultys ir gėrimai, kuriuose yra pridėtinių cukrų, netiekiami
14.Saldumynai	14.1. Viso grūdo pyragai, bandelės, desertai vaisių, pieno produktų pagrindu ruošiami
15.Sriubos	15.1. Jei tiekiamos su kitu maistu, patiekiamos nedideliais kiekiais (100/150 ml)
16. Arbata	16.1. Arbatžolium ir (ar) žoleliu arbata ruošinama 1g/1l
17. Kiti	17.1. Medus, grybai tiekiami ne jaunesniems kaip 3 metų amžiaus vaikams

Maisto produktai ir patiekalai turi atitikti Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 1-3 priedus nustatytus

VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMŲ MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ DAŽNUMAS

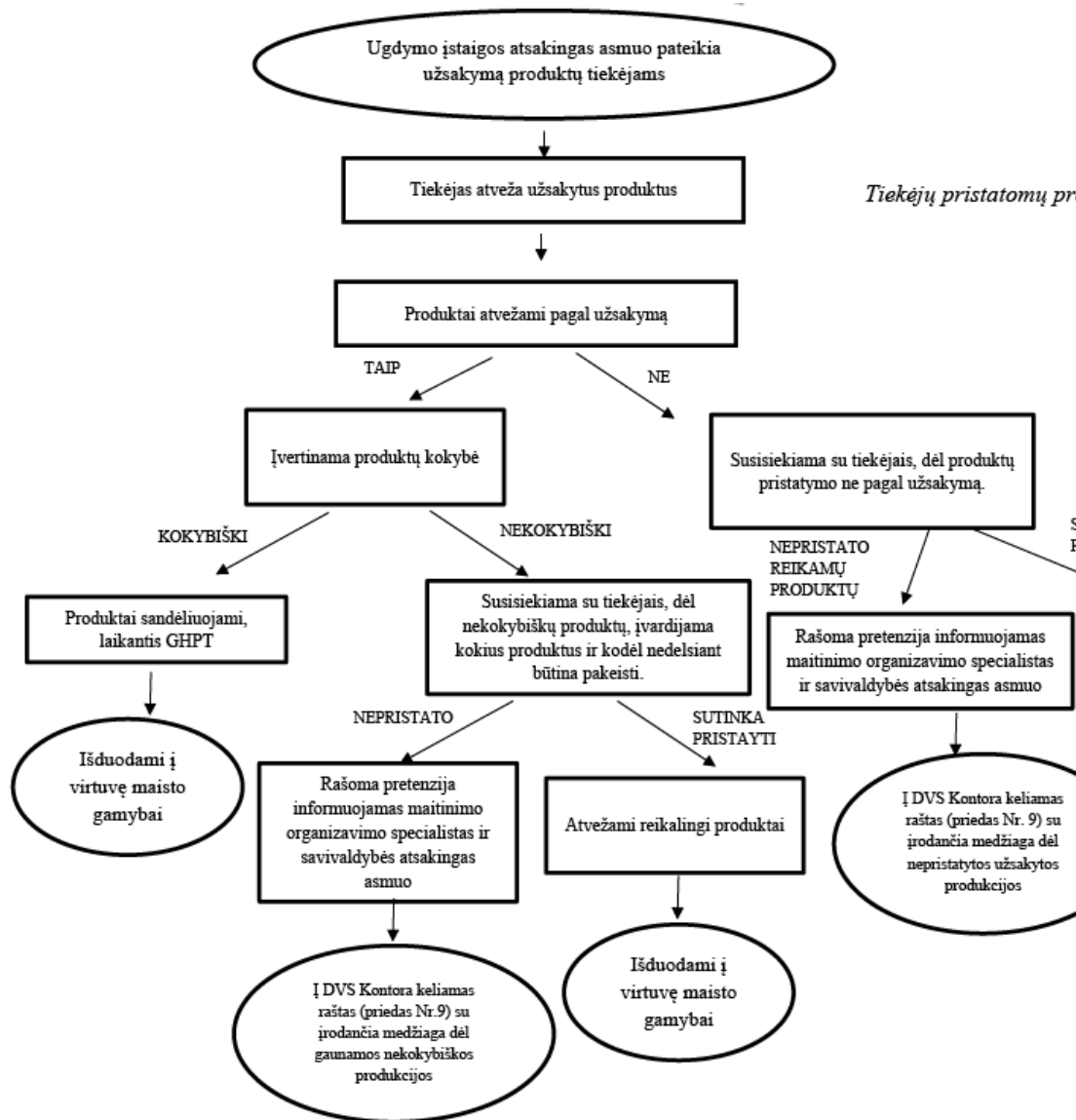
Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo

14 priedas

Maisto produktai ir patiekalai *	Visos paros maitinimas	Trys maitinimai per dieną	Du maitinimai per dieną
1. Patiekalai iš raudonos mėsos	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav
2. Patiekalai iš baltos mėsos	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav
3. Termiškai apdoroti mėsos gaminiai	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav
4. Termiškai neapdoroti mėsos gaminiai	Ne daugiau kaip 1 kartas/ 2 sav	Ne daugiau kaip 1 kartas/ 2 sav	Ne daugiau kaip 1 kartas/ 2 sav
5. Žuvis ir žuvies patiekalai	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav
6. Subproduktai ir jų patiekalai (kepenys, liežuvis)	Ne daugiau kaip 1 kartas/ 2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/ 2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/ 2 sav.
7. Pieno produktai ar jų patiekalai	Ne mažiau kaip 1 kartas/d	Ne mažiau kaip 1 kartas/d	Ne mažiau kaip 2 kartus/d
8. Ankštiniai, ankštinės daržovės ir jų patiekalai	Ne mažiau kaip 3 kartus/sav	Ne mažiau kaip 3 kartus/sav	Ne mažiau kaip 1 kartas/sav
9. Kruopos, javų dribsniai (išskyrus šlifuosius ryžius) ir jų patiekalai	Ne mažiau kaip 7 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 5 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 3 kartus/sav.
10. Šlifuoti ryžiai ir jų patiekalai	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav
11. Pusryčių dribsniai	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav
12. Makaronai ir jų patiekalai	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav
13. Virtos ar keptos bulvės (su daug baltymų turinčiais produktais)	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
14. Virtų bulvių patiekalai	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav	Ne daugiau kaip 1 kartas/ 2 sav
15. Tarkuotų bulvių patiekalai	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav
16. Daržovės	Ne mažiau kaip 3 rūšys/d	Ne mažiau kaip 3 rūšys/d	Ne mažiau kaip 2 rūšys/d
17. Vaisiai	Ne mažiau kaip 1 rūšis/d	Ne mažiau kaip 1 rūšis/d	Ne mažiau kaip 1 rūšis/d
18. Vaisių sultys arba daržoviu-vaisių sultys	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav
19. Daržovių sultys	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav
20. Gėrimai su pridėtinu cukrumi	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav
21. Desertai (ne mažiau kaip 50 proc. vaisių)	Ne daugiau kaip 4 kartus/sav	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav
22. Desertai viso grūdo ar (ir) pieno produktų pagrindu)	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.

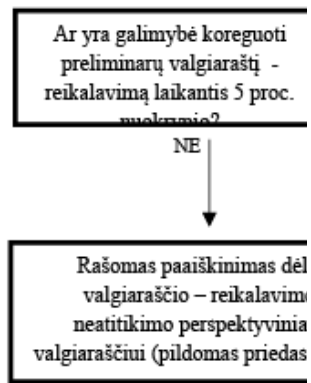
*Patiekalai, kurių sudėtyje yra kelių grupių maisto produktų, priklauso tai grupei, kurios maisto produktų dalis pagamintame patiekale yra didžiausia (pvz.: plovos su vištiena (ryžiai 100 g, vištiena 70 g, morkos 20 g ir kiti maisto produktai, kurių kiekis mažesnis nei 20 g) priklauso „Šlifuosius ryžių ir jų patiekalų“ grupei.

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo
15 priedas

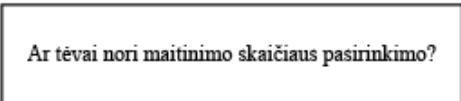
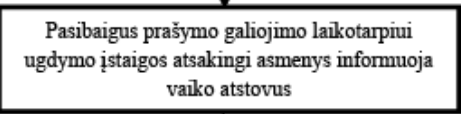
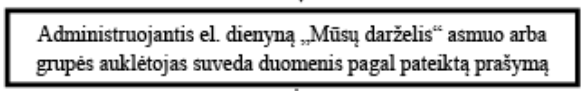
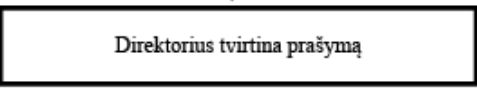
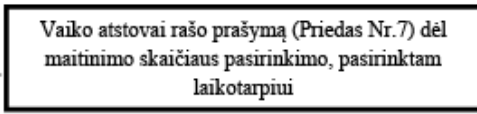
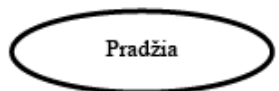
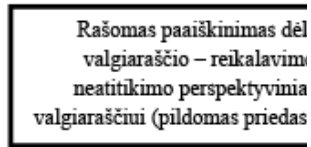




Vaikų maitinimo skaičiaus par...



NE



Taip

Ne

